

Patch 通信

Vol. 318



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きましてありがとうございます。
私の誕生日を祝ってくれたのかその翌日に名古屋の桜が開花！とニュースが。平年よりは少し早めのよう。花粉が飛び交うのはつらいけれど桜と青空が見られるのは春の楽しみの一つです。
お届けした野菜の状態等问题等ございましたらお手数ですが、お知らせください。
パッチファームの野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

☆★ 本日のお届け野菜 ★★ ☆

- | | | |
|---|-------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ステック人参 | <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ | <input type="checkbox"/> パクチー |
| <input type="checkbox"/> 大根 | <input type="checkbox"/> 春菊 | <input type="checkbox"/> カリフラワー |
| <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/> ルッコラ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> 葉にんにく | <input type="checkbox"/> わさび菜 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> なばな 白菜なばな 小松菜なばな | | |



○● 新玉ねぎの収穫開始！ ●○

じゃがいも、人参、玉ねぎを野菜の2種の神器と勝手に考えちゃっています♪その一つの玉ねぎの収穫が始まりました。今だけ！新玉ねぎは葉付きでお送りしています。葉っぱは炒め物やスープに、我が家は鯖の味噌煮と一緒に煮てトロトロを楽しんでいます。玉ねぎはフレッシュなサラダがおススメ。スライスをしてかつお節とポン酢をかけて。(私は水にさらさない派です)

加熱をすると甘みアップ！丸ごと玉ねぎに切り込みを入れて、ひたひたのお水とベーコンを加え塩コショウをして圧力鍋または、コトコト煮込んで新玉ねぎの丸ごとスープもおススメ。お好みで粉チーズをパラリとかけるのもGOOD。そのほか、新玉ねぎのカレーも美味しいですよ。普通の玉ねぎよりも水分が多いので、コトコト煮ている間に水分が出るので無水カレーも新玉ねぎならお手の物♪そこに完熟トマトがあれば美味しさは倍増です。

冬の寒さの中じっくり育った新玉ねぎをどうぞお楽しみください。1年中出回っています玉ねぎは十分乾燥しているので常温保存でも大丈夫ですが、葉付きの新玉ねぎは水分を多く含むため、冷蔵庫での保存をお勧めします。今が旬！新玉ねぎをお楽しみくださいね！



とろとろに煮込んだ丸ごと玉ねぎスープ、フランスパンをちょんちょんつけながら食べるのが春の楽しみです！皆様もぜひ！

☆ 畑通信 ☆

サニーレタス、ロメインレタス、チンゲンサイにほうれん草、春の葉物野菜の植え付けを進めています。気温が上がるので生育は早いのですが、その分虫の被害や春一番や強風の影響も多くて🤔マル干をしたり、ネットをはったり、こまめにレーキで除草をしたり。最近ではてんとう虫もよく目にします。てんとう虫はアブラムシなど害虫を食べてくれるので、てんとう虫がいるところは優しく作業。これ、大事！益虫さんと仲良くして野菜も益虫さんも住みやすい畑にできたらなと日々模索しています。

Web : <http://patchfarm.biz>

畑の様子をお届けしています。

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Instagram: patchfarm_

Patch Farm 中川 貴文・倫子